بسم الله الرحمن الرحيم



5

للحلويات







محتويات الكتاب



1. كيكة الكراميل

مطبخ العضوة : نور من نور



المقادير والطريقة





2شريحة توست من غير الحواف (بريد),1 كوب حليب بودره, 3اكواب ماء ساخن,4 بيضات,1 ملعقه صغيره فانيله ،2/3 سكر , نصف ملعقه صغيره هيل.
لعمل الكراميل :6 ملاعق كبيرة سكر ,2 معلقة أكل ماء

الطريقة : يمزج الحليب مع الماء والسكر ينقع فيهم التوست لمده نصف ساعه، نحضر الكراميل نأخد وعاء ما يلصق فيه السكر مثل التيفال نضع 6 ملاعق سكر، ومعلقتين ماء ونحركهم على النار لما يصبح السكر محروق وسميك.نصبه في قاع الصينيه ويفضل صينيه مجوفه حتى تعطي شكل حلو او اي صينيه موجوده عندج نخفق البيض مع الفانيله والهيل لمدة 10 دقايق بعد مرور نصف ساعه على نقع التوست والحليب والسكر والفانيله نصبه على البيض ونخلط مع بعض لمدة 3دقايق الي 5 دقايق بعدين نصب الخليط الي اهو البيض والحليب في الصينيه الي بطناها بالكرميل توضع الصينيه في حمام ماء يعني صينية الكرميل وتحت صينيه فيها ماي يغطي النص من الصينيه اولى نخبزها على حراره 350 درجه لمدة ساعه تقريبا ونتركها تبرد لمدة 3 ساعات حتى تتماسك عدل وعند نزع الكرميل من القالب فقط نمررها على ماء ساخن حتى تنفك جوانب القالب .

2. كيكة لزيزة

مطبخ العضوة العجلونية



المقادير والطريقة



2كوب طحين ابيض ,1كوب زيت ,4 بيضات

ملعقة كبيرة فانيلا ,ملعقة ونصف طعام بيكنغ باودر

1ونصف كوب لبن زبادي ,1كوب ونصف سكر عادي, للزينةرشة قطر فستق حلبيمطحون او جوز هند

الطريقة:

نخفق البيض بخلاط العصير ونضيف اليه الفانيلا والسكر والزيت والزبادي جيدا ، ثم نخلط الطحين مع البيكنغ باودر ونضيف اليه خليط البيض ومكوناته ونخفقة بمضرب السلك ثم ندهن الصينية بالزيت ونرشها بالدقيق واذا كانت تيفال لاداعي لرش الطحين ونصب فيها المزيج ثم ندخلها في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم ندهن الوجة بالقطر ونرشة بالمكسرات او جوز الهند نتركها حتى تبرد ونقطعها.



3. حلوى الباونتي

مطبخ العضوة : Soso22







المقادير والطريقة

(كوب حليب سائل, بسكويت شاي على حسب الصينيه)استعملت صغيره

3ملاعق كبيره جوز الهند ,3ملاعق كبيره سكر, ملعقه كبيره كاكاو, 2ملاعق كبيره حليب بودره ,

(تحدد الكميه حسب عدد الافراد وحجم الطبق) مغلف دريم ويب,علبة قشطة , 2 جالكسي مبرد

الطريقة: نصف البسكويت في الصينيه طبقتين، نغلى كوب الحليب ويسكب فوق البسكويت للتطريه

الآن نخلط هذه المقادير يدويا ، وفي حاله اصبحت الخلطه جامده ممكن اضافه ملعقتين من الماء البارد يخلط جيدا بالنسبه للشكولاته بالخلاط ومن ثم يمد على البسكويت، ويزن بالشوكولاته المبروشه الجالكسي والجوزالهند ان شاء الله اعجبتكم.



4. حلى طبقات

مطبخ العضوة : نزف المحاني







المقادير والطريقة:

طبقة (1) : 1ك سميد / 1ك جوز هند / 1 قشطة / 2/1ك سكر
نحمص السميد والجوز حتى يصبح لونه بني ، ونخلط القشطة والسكر معاً في الخلاط ثم نصبها على السميد والجوز ،نخلطهم جيداً ونكبسهم في قعر الصينية.طبقة (2) : 6 كيري / 1 حليب محلى كبير
نخلطهم معاً ونصبهم على ماسبق, وندخل الصينية في الفرن 10 دقايق حتى تجمد الطبقة، تترك الصينية لتبرد قليلاً.
طبقة (3) : التوفي (1ك سكر / 4/1 ك ماء) نذوبهم عالنار معاً, حتى يحمر لونه ثم نضيف القشطة ونحرك بسرعة ويطلع معانا أحلى توفي بعد ماتبرد الصينية نقطع الحلا ونقدمه .



5. كعكة القشطة

مطبخ العضوة : قلب زوجي وحبيبي



المقادير والطريقة:

4علب قشطه قابله للخفق موجوده بالسوبو ماركت , كاس سكر دريم ويب مخفوق مع كاس صغير حليب 3ملاعق صغار جيلاتين اي نوع كعكه عندك او ممكن جاهزه انا استعملت الكعكه العاديه. نصف كاس حليب او ماء ، 2شوكلاته مره او جالكسي حسب الرغبه نصف باكيت زبده صفار بيضه مع القليل من الفانيلا.



الطريقه :

نخفق 3 علب قشطه قابله للخفق جيدا حتى تصبح كثيفه مثل الكريمه ومن ثم نضع عليها كاس السكر ونخفق جيدا نضع على القشطه المخفوقه الدريم ويب المخفوق ونحرك بهدوء ومن ثم نذوب الجيلاتين في نصف كاس الماء او الحليب حتى يذوب جيدا على النار لا يغلي الحليب فقط حتى يسخن ويذوب الجيلاتين يضاف الى الخليط الاول خليط القشطه والدريم يببنسبه للكعكه نخفق 3 بيضات مع كاس سكر ونصف كاس حليب و1بكنج بلودر و1 فانيلا وكاس ونصف طحين ونصف كاس زيت مع بعض طبعا اول شئ البيض ومن ثم السكر وبعد السكر الزيت وباقي المقادير ممكن اضافة القيل من الكاكاو لقسم من الخليط وتخبز في الفرن وبعد ان تستوي تفتفتيها في يدك او شوكه وترص في قالب الكعكه شكل دئري ممكن كل الكعكه ممكن قسم بسيط بعدها نضع الخليط الاول القشطه المخفوقه مع الدريم ويب وتوضع في البراد لليوم الثاني ،نحضر الشوكلاته نضع القشطه في وعاء وتوضع عليها الشوكلات وتحرك جيدا ومن ثم توضع عليها الزبده وصغار البيضه وتحرك بسرعه ومن ثم تصب على القالب من فوق وتزين بقطع الشوكلاته عن الجنب ومن فوق وتقدم بارده.



6. بسبوسة خطيرة

مطبخ العضوة : AREAM2008









المقادير والطريقة:

1قشطة التاج,2بيضه ,نص كاس سكر نص كاس زيت ,كاس الا ربع جوز هند كاس الا ربع كاس سميد ,ملعقة كاسترد فانيليا ملعقه صغيرة ,ملعقه صغيرة بيكنج باودر ,الوجه :قيمر او قشطة اولكر نصف علبه وحدة .

الطريقة :تخلط الخمس مقادير الاولى بالخلاط لين يذوب الجوزهند ,ثم يضاف السميد وباقي المقادير وتصب في صينيه مدهونه بطحينه سايله ،نضع القشطه في كيس لكي يسهل استخدامها نقوم بتشكيل القشطه على وجه البسبوسه على شكل شبكة او اي شكل تختارينهتدخل الفرن الى ان تحمر نصب عليها الشيرة وتبرد وبالعافيه .







7. بسكويت الإبهـــــــــام

مطبخ العضوة : دموع بائسة



المقادير والطريقة

1زبدة وسط 227 جم,2/1 كوب سكر أسمر, 2صفار بيضة + فانيلا ,2 وربع كوب دقيق

جوز مطحون,بياض 2 بيضة,مربى أحمر

الطريقـــــــــة

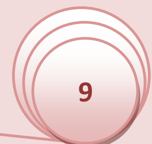
نضرب الزبدة بمضرب البيض ثم نضيف السكر تدريجيا مع استمرار الخفق ثم نضيف صفار البيض والفانيلا ونستمر بالخفق حتى تصبح مثل الكريمة

نضيف الدقيق تدريجا ونعجن باليد حتى تتكون عجينة متماسكة ولينة نوعا ما نقطع العجينة الى قطع صغيرة ونكورها ثم نغطسها في بياض البيض

ثم نخرجها لندحرجها في الجوزنأخذ الكرة ونكورها بين كفتي اليدين مع ضغط خفيف حتى تلتصق قطع الجوز بالعجين

ثم نعمل فجوة بأصبع الإبهام ونرصها في صينية الخبز نحرك المربى بالشوكة ونضعه في كيس نايلون ونقص طرف الكيس ثم نوزع المربى داخل الفجوات

نخبزها في فرن 180 درجة حتى ينضج .



8. كنافة الكيك

مطبخ العضوة : هند



المقادير والطريقة

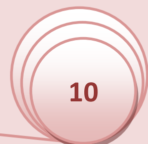


نص كاس سكر ,2بيض + رشة فانيلا + رشة هيل,ربع كاس زيت,4 ملاعق طعام جبن فيلاديلفيا (يمكن استبدالها بـ 4 حبات جبن كيري ،ربع كاس ماء,ثلثي الكاس طحين + ملعقة صغيرة بيكنج باودر,كيس شعرية باكستانية (شعيرية أحمد)+ شيرة محضرة مسبقاً ،فستق مطحون للوجه (يمكن استبداله بأي مكسرات مفضلة عندكم, -في الخلاط الكاس ، نخفق البيضتين مع الفانيلا والهيل جيداً ، ثم نضيف السكر ، ومن ثم الزيت ومن ثم الجبن والماء ونخفق جيداً حتى يتكون لنا مزيج ليموني به الكثير من الفقاعات ،نصب المزيج في طبق به الطحين والبيكنج باودر بعد نخلهماونخلط المزيج مع الطحين بالخفاق اليدوي على أقل سرعة ولمدة دقيقة واحدة فقط حتى يتمازج الخليط جيداً.



نأتي الآن للخطوات الأهم نحضر القالب الخاص بالكنافة (قطره 22 سم أو 24 سم .. وأنتبهي أن لا يكون أكبر من ذلك لأن الكمية قليلة، وندهنه بقليل من الزيت (أنا قمت برشه ببخاخ الزيت والطحين ونحضر الشعيرية الباكستانية ونقوم بتكسير القليل منها نفرش القالب ببعض الشعيرية المكسرة حتى تغطي وجهه تماماً.. ثم نصب مزيج الكيك بحذر فوقه ونوزعه ليغطي الشعيرية كاملة.

الآن نرش الوجه ببعض الشعيرية المكسرة,وانتبهي أن لا تكون كثيرة جدا,الآن ندخلها في فرن مسخن من قبل ،على درجة حرارة 160 درجة مئوية ولمدة نصف ساعة فقط أو 25 دقيقةثم نحمر الوجه قليلاً وتخرج من الفرن ،وتسقى مباشرة وهي ساخنة بالشيرة الباردة ,لا تكثري من الشيرة, ونرش الفستق المطحون على الوجه.





9. طبقات القيمر والمارس

مطبخ العضوة : همسة الشوق







المقادير والطريقة

الطبقة الأولى:نصف طبقتين بسكويت شاي مشرب بحليب سائل.

الطبقة الثانية1 :ك كريمة سائلة, 1/3 ك سكر, 2علبة قيمر (حجم الواحدة 250 مل) علبة جبن فيلادلفيا (200 غ) ،نخفق أولا الكريمة مع السكر ثم نضيف القيمر والجبن ونخلط حتى يتكون مزيج كريمي، ثم يصب على الطبقة الأولى .
الطبقة الثالثة:نصف مرة أخرى طبقتين بسكويت شاي مشرب بحليب سائل

الطبقة الرابعة:علبة قشطة, 2 ظرف دريم ويب، 1ظرف كريم كراميل(فقط البودرة)، 1مارس كبير ،أصبع واحد تويكس، 2/1ك حليب سائل.

تخلط جميع المقادير في الخلاط الكأس خلاط العصير ثم تصب على الطبقة السابقة، يزين الوجة بصوص الشوكولاتة و التوفي.

ثم تدخل الثلاجة وقبل التقديم فقط بساعة أو ساعتين تدخل الفريزر لنتائج أفضل.



10. تشيز كيك الليمون

مطبخ العضوة : السفيرة



المقادير والطريقة

الطبقة الاولى:علبة بسكوت ماري مطحون,(130 جم) زبدة مذابة

الطبقة الثانية: 2علبة روب زبادي,2كوب حليب بودره ،1كوب سكر,8 حبات جبنه كيري.



الطبقة الثالثة: 2 باكيت جـــلي ليمون,2كوب مـــــاء حار.

الـــطـــريـــقـــة..

يطحن البسكويت جيدا ثم يضاف الزبدة ويخلط الجميع مع بعض،ضعي الخليط في القالب ثم يضع القالب في الثلاجة.



في الطبقة الثانية نضع زبادي + حليب بودره + سكر+ جبنه كيري تضرب في الخلاط الكهربائي ووضعهم في القالب.ثم تدخل الفرن لمدة عشرة دقائق او حتى تنشف، ثم يوضع في الثلاجة ليبرد قليلا، اعملي جيلي الليمون بـــ 2كاس مـــــاء ونضع على النار ،ويوضع علي الوجـــة على المهل بالملعقة ويزين بشرائح الليمون ،نضع التشيز كيك في الثلاجة.

11. كيكة الجبن

مطبخ العضوة : المحبة للجنة





المقادير والطريقة

2 كأس طحين + 3بيضات + ربع كأس زيت + 4 ملاعق كبير ة جبة سائلة كرافت او اى نوع من الجبن السائل
بكنج بلودر ملعقة شاى + ثلاثة ارباع كأس سكر
التزيين حليب مركز +شوكولاتة سائلة هرشي
الطريقة :
تخلط جميع المقادير (البيض + الجبن + السكر + الزيت) حتى يمتزج الخليط ويصبح مثل الكريما
يضاف اليه الطحين بالتدريج حتى تحصلى على الخليط متجانس واذا كان الخليط خفيف عن العادية يضاف اليه قليل من الطحين حتى تحصلى على خليط متوسط القوام فى الثقل ،تدهن صينية مجوفة من الوسط وتدخل الفرن على نار متوسطة الحرارة حتى تنظج بعد ذلك تخرج وتترك قليل وتقلب و تخرم بواسط السكين وتشرب بالحليب المركز وبعد ذلك تزيين بشوكولاتة.



12. كيكة السويسرول

مطبخ العضوة : شذى 2004



المقادير والطريقة









5 بيضات ,اقل من الكأس سكر ناعم عادي (يعني نقصي منه مقدار اصبعين والكأس مقداره 250جم ، فنجان قهوة صغير ماء,ملعقة صغيرة فانيلا,كأس كبير دقيق وزيدي شويه,ملعقة صغيرة بيكنج بودر,ذرة ملح

الطريقة :يخلط البيض جيدا بخلاط الكيك ثم يضاف السكر بالتدريج مع الاستمرار في الخفق حتى يصبح الخليط مثل الكريمة ،تضاف ملعقة الماء والفانيليا,ويستمر في الخفق حتى يتضاعف حجم الخليط ... يضاف الدقيق بالتدريج أيضا مع الخفق في الخلاط الكهربائي و تضاف ذرة الملح والبيكنج بودر,وتخلط جيدا مع خليط الكيك ،يوضع الخليط في صينية مستطيلة حجمها35 في 22 خاصة بالسويس رول بعد دهنها بالزيت،ونضع ورق الزبدة عليها ، تخبز الكيكة في فرن حار في الرف العلوي ولمدة 15 دقيقة أو حتى تنضج تقريبا ثلث ساعه وهيا جاهزة ....ماتاخذ وقت، خليكي بجنبها.

يعد ورق الزبدة أوالقصدير ويرش بالسكر ثم يقلب فوقه الكيك و تقطع الحواف اليابسة ويلف مع الورق المرشوش،بالسكر حسب الشكل المعتاد ويغطى لمدة 5 دقائق,يفرد بعدها الكيك ويدهن بالمربى أو الشوكولا أو أي حشوة أخري ثم يلف,بدون الورق ويزين من الخارج بالكريمة البيضاء أو خليط الشوكلاتة,طبعا التزيين على ذوقكم,وممكن تحشوها
مربى فقط وترشي سكر بودرة عليها، بس انا استخدمت كريمه كويك ويب بالنسكافه,والتزيين شوكولاته سايحه (شوكولاته الغناش) وحبات الفراوله.

13. حلى سهل وسريع

مطبخ العضوة : أم نونا





المقادير والطريقة

1كريمه + 1 دريم ويب + 1 ملعقه صغيره نسكافه + 1 ملعقه صغيره قرفه+ قشطه + فنجان شاي حليب + ملعقه كاكاو .

اخلطيهم بالخلاط .

غمسي بسكوت بحليب مذوب فيه نسكافه ، وسوي طبقتين او 3 ورشي الخلطه وللوجه رشي بودره كاكاو نسكويك ، وسوي خطوط بالطول والعرض ودائري.

14. معمول سهل

مطبخ العضوة : لا تحزنين







المقادير والطريقة

4أصابع زبدة

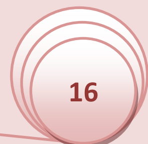
بيالة ونصف سكر مطحون,بيالة ماء , 3ملاعق طعام حليب بودرة, بيضة مع فانيليا

دقيق على قد ما تاخذ العجينة تقريبا 5 كوب دقيق وأكثر,تمر مطحون للحشو,الطريقة:

نضع جميع المقادير ما عدا الدقيق في العجانة واللي ماعندها تضعه في أي وعاء وتخلطه بخفاق الكيك

ثم نخفقهم جيدا ,ونضيف الدقيق فوقهم ونعجن لتصبح لدينا عجينة ناعمة وطرية

نقطع منها دوائر صغيرة ونحشيها تمر ونشكلها حسب الرغبة ونضعها في صينية الفرن ثم نحمرها من تحت وفوق وقدميها.





15. قررة قادر

مطبخ العضوة : ludi











المقادير والطريقة

وهاي المقادير
للقاع,1 كوب سكر,للكراميل,6 بيض كبير2 /1 2 كوب حليب بودره5 كوب ماء معلقة فانيلا 4 /3 كوب سكر
الكيكه3 صفار بيض 2 /1 1 كوب طحين بالخميره انا استعملت عادي و اضفت بكنغ باودر
4 / 1 كوب زيت 4 /3 كوب عصير اناناس 5 بياض بيض ,2 /1 كوب سكر
نذوب السكر حتى يصبح كراميل ثم نضعه بالصينيه,نخلط مقادير الكراميل ثم فوق السكر المحروق
نخلط بياض البيض و السكر حتى يصبح ابيض كريمي,و تخلط بقية المقادير لوحدها ثم نضيف بياض البيض و نحرك بخفه باستعمال مضرب سلك
ثم نضعها فوق الكراميل ,ثم بالفرن المسخن مسبقا في صينيه بها ماء ساخن و نتركها حتى تنضج
انا اخذت معي على حراره 180 درجه 35 دقيقه و لكن بعد مرور 20 دقيقه
خفضت الحراره الى 160 ،ونتركها تبرد خارج الثلاجه ثم بالثلاجه ,و قطعتها بعلبة قشطه.

16. الروناتس

مطبخ العضوة: الخفايا



المقادير والطريقة

1ونص ملعقة اكل خميرة فورية
ربع كوب ماء دافي,ثلاثة ارباع كوب حليب تم غلية ثم تبريدة ليصبح دافي ,نصف ملعقة صغيرة ملح ،ربع كوب سكر ,بيضة وحدة,ربع كوب زيت, 2وثلاثة ارباع الى 3 اكواب طحين لجميع الاستعمالات .
الطريقة :
في اناء كبير تذوب الخميرة في الماء الدافيء ثم يضاف الحليب والسمن والسكر والملح والبيضة، وكوبان من الطحين، يخفق المزيج حتى يتجانس , يضاف ما يكفي الطحين تدريجيا حتى تتجمع العجينة وتنفصل عن جدار الاناء حوالي نصف كوب، تعجن العجينة على سطح مرشوش بقليل من الطحين لمدة 5 دقائق او حتى تصبح مطاطية ،تسقط العجينة في طاسة مدهونة ثم تقلب لدهن سطح العجينة, تغطى العجينة وتترك لتتضاعف حوالي ساعة ونصف, يضغط بقبضة اليد في وسط العجينة المختمرة تكور ثم تغطى وتترك لتتضاعف في الحجم.
ترق العجينة بسمك نصف سم على سطح مرشوش بقليل من الطحين وتقطع بقطاعة الدونتس او تقطع على شكل دوائر وتترك بدون غطاء حتى يتضاعف حجمها حوالي 45 دقيقة، ببعد ان تتخمر تغلى با الزيت وتزين ...انا زينتها با الفستق المطحون وجوز الهند ومسحوق الجرفة اول شي غمستها في محلول مكون من ثلث كوب ماء + كوب مسحوق السكر ومن ثم غمستها في ما سبق ذكرة بس النتيجة كانت روعة.



17.تارت التفاح

مطبخ العضوة : tegeety



المقادير والطريقة



2 بيض+فانيليا,نصف كوب زبدة بدرجة حرارة الغرفة,ثلاثة ارباع كوب سكر,2كوب دقيق,,ذرة ملح 1ملعقه كبيرة مسطحة باكنج باودر,الطريقة:ننخل الدقيق والباكنج باودر والملح ونتركهم جانباً,نخفق البيض والفانيليا نضيف السكر والزبدة بعد ان يتجانس الخليط ,نضيف الدقيق المنخول مع الباكنج باودر والملح ونعجن الكل جيدا حتى تصير عجينة متماسكة,نتركها ترتاح قليلاًفى هذا الوقت نجهز الحشوة,حشو التارت 5:تفاحات,1ونصف ليمون اخضر

نصف كوب سكر,1 ملعقة صغيرة قرفة طحونة, دارسين, 3ملاعق كبيرة زبدة,1 ملعقة كبيرة نشأ كورن فلور, 1ملعقة كبيرة كاسترد,ربع كوب ماء.

الطريقة:

نقشر التفاح وننزع منه النواة الداخلية ونقطعه مربعات صغيرة,نضعه فى قدر ونضيف إليه الزبدة والسكر والقرفة والليمون والماء,نتركه على نار هادئة قليلاً,ندوب النشأ والكاسترد فى قليل من الماء ونضيفه للقدر نحركه من حين لآخر,حتى يصير كالصوص,عجينة التارت نقسمها الى نصفين النصف الاول نفرده فى صينية ذات قاع متحرك,نضع عليها صوص التفاح,نصف العجينة الثانى نكون منه خطوط طولية وعرضية ,ندخلها فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.



18.أصابع السمير

مطبخ العضوة: nayl2



المقادير والطريقة





أولا بوعاء نضيف كوبين دقيق ،ثم نضيف عليهم كوب سميد،وملعقة صغيرة بيكنج بودر وملعقة طعام نارجين

ونخلطهم كويس ثم نفرك الكل بنص كوب سمن أي نوع عندك، ونعجن الخليط بكوب حليب سائل حتى تصير عندك عجينة لينة متماسكة، أفردي العجينة بعد ماترتاح لو عشر دقايق وشكليها مثل ماتحبي بدي الصورة،أو زي الأصابع ، واقليهم بزيت حار حتى تحمر واسقيها شيرة وقدميها.

19.الجبنية

مطبخ العضوة: أميرة البحر



المقادير والطريقة

2 كوب دقيق, علبة لبن زبادي بيضة

3 ملاعق كبيرة جبنة سائلة كرافت او اي نوع

ملعقه بيكنج باودر,ملعقة طعام سكر

:الــطــريـــقـــة

تعجن المقادير السابقة لتتكون عجينة متوسطة الليونة

ثم تترك قليلآ لترتاح ثم تفرد وتشكل اما دوائر او علي حسب الرغبة وتقلى في الزيت

وتسقى بالشيرة جربوها بتعجبكم .





20.حلى الريمبو

مطبخ العضوة : OR





المقادير والطريقة

4علب جلي مختلف الالوان يعني اخضر واصفر واحمر وبرتقالي, كوب وربع ماي ساخن لك علبة جلي – ملعقتين حليب جوز الهند تخلط مع كوب حليب سائل, قالب كيك المخروم من الوسط,الطريقة :-1تاخذين كوب وربع ماي ساخن وتخلطينه مع الجلي وتسكبين نصف في قالب الكيك وتدخلينه الثلاجة يجمد

-2بعد مايجمد تخلطين مع النصف الثاني المتبقي من الجلي خليط جوز حليب الهند وتسكبينه في القالب وتدخلينه ,الثلاجة تجمد ,-3اطبقين نفس الخطوات مع باقي ألوان الجلي,-4في وقت التقديم اضغطي على حواف الجلي في القالب عشان يسهل خروجه منه

-5جيبي ماي ساخن في قدر وحطي عليه قالب الجلي عشان يذوب شوي وتقدرين تطلعينه من القالب,

حطيه ثواني بسيطة شيلي القالب وهزيه شوية وبعدين قلبيه في صحن التقديم .





21. الترااميسو

مطبخ العضوة : العفة





المقادير والطريقة

2علبة جبن فيلادلفيا (200 جم), 2علبة صغيرة كريمة خفق (500 جم)علبة بسكويت أصابع,كأس ماء
ملعقة كبيرة نسكافية , ملعقة كبيرة سكر,للتزيين .
شكلاتة بيضاء ,2كيس كبير كرات شكولاتة , قليل من شكولاتة الحليب
الطريقة :- تخفق كريمة الخفق إلى أن تتماسك ثم تضاف إليها الجبنة بالتدريج ، وتذاب النسكافية والسكرفي الماء ويغط فيها البسكويت بسرعة ويرص في قاع القالب ـ توضع نصف كمية الكريما فوق البسكويت.



ـ تكرري طبقة البسكويت مرة أخرى فوق الكريما.
ـ يوضع النصف الثاني من الكريما ويساوى السطح ويدخل القالب إلى الثلاجة لمدة لا تقل عن5 ساعات.
ـ يخرج القالب من الثلاجة ويفتح القالب ـ تذاب الشكولاتة البنية وتوضع على شكل نقط فوق ورق مشمع وعندما تبرد يصب فوقها شكولاتة بيضاء ويساوى السطح ويترك ليبرد قليلاً وقبل أن يجمد ويتصلب يلف حول قالب الترااميسو ويبرد القالب في الثلاجة.
ـ عندما يبرد القالب يزال الورق المشمع من جوانب القالب.
ـ ترص كرات الشكولاتة على سطح القالب ويقدم وألف عافية.



22.كرات جوز الهند

مطبخ العضوة : نعومة84



المقادير والطريقة

3أكواب جوز هند ,كوب حليب جاف(بودرة),كوب سكر,علبة قشطة وبس

الطريقة: تخلط المقادير جميعا وتشكل ثم توضع بالثلاجة لمدة ساعة أو ساعتين بس أنا كبرت الكورة اشويه

وثم تمرر الكرة جميعا على جوز الهند للزينة وبس(ملاحظة لونها طلع أصفر معايا من نوع القشطة الي استخدمتها)

وطريقة تانية: أسهل بس جوز هند مع حليب مركز ومحلى الكمية على حسبك انتي واعجنيهم مع بعض لما تسير تتكور معاكي وبالتلاجة وصحتيييييين.

23. كيكة الرمل

مطبخ العضوة :أحلى مروج





المقادير والطريقة

علبة زبادي,٣ بيضات,٣/٤ كأس سكر,١/٢ كأس زيت,١/٢ ١ كأس دقيق,ملعقة بيكنج باودر,رشة فانيليا,ملعقة شوكولاته بودرة

للوجه, علبة حليب مركز محلى,كأس سميد محمص ,الطريقــة:نخلط المقادير السائلة أولا ثم الجامدة وتصب ثلاثة أربااع الكيكة في صينية ,والباااقي نخلط معة ملعقة الشوكولاته البودرة ثم تصب على الخليط وتدخل الفرن حتى تنضج.

وإذا أخرجناها من الفرن نقوم بتشريبها الحليب المركز ويرش السميد على الوجه بحيث يكون كالرمل الله يعز النعمة.



24. حلى كاسات

مطبخ العضوة : هند











المقادير والطريقة

المجموعة الأولى : 2قشطة نستلة (لازم تكون باردة) 1قيمر, 2كيس دريم ويب,ملعقتين نيدو بوردة.

المجموعة الثانية: كيك سويسرول بالشوكولاته,ملعقتين كاكاو بودرة,مكسرات للوجه,مارس حجم كبير.

الطريقة: تخلط مقادير المجموعة الاولى في خلاط العصير (تعمدت ألا أخفقه بالخفاق اليدوي لأني أريد الكريما تكون سائلة نوعاً ما) ضعي علبة ونصف من القشطة ، وأحتفظي بالنصف المتبقي لاستخدامه لاحقاً ,وبعدها نحضر كاسات التقديم ونضع في قاع كل كاسة شريحة من كيك السويسرول,الآن نصب بعض الكريما فوق شريحة الكيك,نحاول أن نستهلك فقط نصف مقدار الكريما ,نضع شريحة ثانية من الكيك فوق الكريما,وبعدها نضف فوق خليط الكريما المتبقي في الخلاط ملعقتي الكاكاو ونخلطه قليلاً,ثم نصب الكريما البنية فوق الشريحة الثانية من الكيك مرة أخرى,ونحاول هذه المرة تغطيتها تماماً,لاحظوا الطبقتين عندنا,الآن وفي حمام مائي,قومي بإذابة المارس بعد تقطيعه لمكعبات صغيرة مع نصف علبة القشطة المتبقية,حتى تصبح سائلة تماماً,وقومي بصبها بالملعقة على الوجه وفي المنتصف فقط ،وكوني تموجات جميلة بها على الوجه,وزيني الوجه كما تشائين,أنا زينتها بلوز مطحون + لوز مبشور + قطرات من سائل الهيرشي،اتركيها في الثلاجة مدة لا تقل عن الأربع ساعات وقدميها .

25. كيك قررة قادر

من مطبخ العضوة: فنون88



المقادير والطريقة :



الطبقة الاولى,كاس سكر تحرقي وتصب في قالب,الطبقة الثانية:كاس حليب سائل - بيضة - نصف كاس سكر - ملعقة كبيرة فانيلا - علبة كريم كراميل

تخلط في الخلاط وتوضع فوق الطبقة الاولى.

نيجي للطبقة الثالثة
2بيضة – ملعقة فانيلا – نصف كوب سكر – نصف كوب زيت – نصف كاس حليب سائل –2ملعقة بكنج بودر – كاسة طحين.
نخلطها وبعدين نحطها فوق الطبقة الثالثة.

ثم توضع في صينية اكبر منها بها ماء وتوضع في فرن ساخن لمدة ساعة تقريبا ويتاكد من نضجها بغرز سكينفيها ثم تترك لتبرد تماما في الثلاجة اهم شيئ تكون باردة ثم تقلب .



26. بسكوت بالتمر

من مطبخ العضوة: البراءة



المقادير والطريقة:







بسكويت شاي,جوز هند,تمر نقلبه على النار مع شويه زبده.

الطريقه:

نأخد قطعه بسكويت ونحط عليها تمر ونفردها جيداً ثم نضع قطعه بسكويت

أخرى وهكذا لين تصير أربع طبقات من البسكويت,ثم نغطيهاااا بالتمر من جميع الجهات

ثم نضعها في جوز الهند ونغطيهااا به,نضعهاا في الثلاجه دقائق ثم نقطعهاا شرائح .

27. ميني تارت

مطبخ العضوة: عذبة





المقادير والطريقة :



2كاس دقيق, 2 اصبع زبده لين بدرجه حراره الغرفه, 2 بيض, كاس سكر مطحون, ملعقه صغيره بكينج باودر, رشه فانيلا

وتعجينها وحتطلع معاكي عجينه نااعمه وطريه,خذي شويه عجين وكوريها وحطيها بالقالب وتبططيها بيدك حتى تاخذ شكل القالب,وبعدين بالشوكه اعملي شويه ثقوب باسفل العجينه حتى ماتنتفخ معاكي وماتعرفي تحشيها بالكاسترد,بعدين دخليهم الفرن على درجه حراره 350 فهرنهيت او 200 مئويه حوالي ربع ساعه تتحمر شوي ,الان تعملي حشو الكاسترد,المقادير 2كاس ماء, 1ونصف بياله شاهي سكر



5ملاعق كبيره حليب بودره, 4ملاعق كبيره نشا, 2 بيضه, فانيلا, تخلط جميع المقادير جيدا على النار حتى تغلظ وتكون نااااعمه ملساء

نحشى بها القوالب ملء ملعقه كبيره من الكاسترد,وزينيها بالفواكه على حسب رغبتك انازينتها بالمتوفر عندي اناناس وفراوله وكيوي وعنب,وطبعا لحفظ الفواكه من الاسوداد وتعطيها لمعه دهنها بشويه مربى فراوله مذابه بشويه ماء,او نصف علبه سفن اب +ملعقه كبيره نشا تذوبيها على النار حتى تثقل معاكي شوي.. وتدهني بها وجه الفواكه هالطريقه معتمده عندي لجميع الحلويات اللي بعملها.



28. البوظة بالفراولة والتوت

مطبخ العضوة: السوسنة السوداء









كاسه وثلاث ارباع من الماء البارد,كاسين ونصف من الحليب البودرة اي نوع ,ثلاث ارباع كوب من السكر او حسب الرغبه نصف ملعقة كبيرة كما واضح بالصورة من السحلب وهذة ضروريه لهذا النوع من البوظه وهي عبارة عن باودر ومتوفربالمطاحن والسوبر ماركت والمولات وعند العطاريين ,بكيت كريمه اي ظرفين ,ملعقه كبيرة من الفانيلا علي الفراوله او التوت اي اسانس الفاكهة ,كوب من الفراوله المهروسه او التوت وانا استعملت من كل نوع مقدار كوب,فواكه للزينه مع اوراق من النعناع الفرش الطازج .

الطريقه:نضع كل المو اد بالوعاء المتوفر وبعدين بخفاقة البيض الكهربائيه يخفق لحد ما يتماسك ويصبح ثقيلا وبعدين يوضع بالفريزر لمدة 12 ساعة قبل التقديم ,يزين بالفواكه الطازجة ويقدم بالعافيه,وتقليل نصف كوب من الحليب

البودرة,واضافة ملعقتين كبار من الكاكاو وهكذا نحصل علي ايس كريم الشوكولاته او يمكن وضع نصف كوب من الفراولة المثلجة او الطازجة والمقطع وهيك نحصل علي بوظه الفريز او الفاكهه المجفف حسب الرغبة .

ماشاء الله
لا قوة إلا بالله

(تم بحمد الله وتوفيقه)

تجميع أختكم في الله نعومة84

جميع الطرق مجربة ومقدمة من عضوات منتدى بيت حواء

اذكروني بدعوة في ظهر الغيب علّها تصادف ساعة استجابة





